





MOSCAS TRUCHAS

Empieza la temporada de pesca con mosca de truchas en la Patagonia, la región más prestigiosa entre los pescadores-mosqueros de todo el mundo

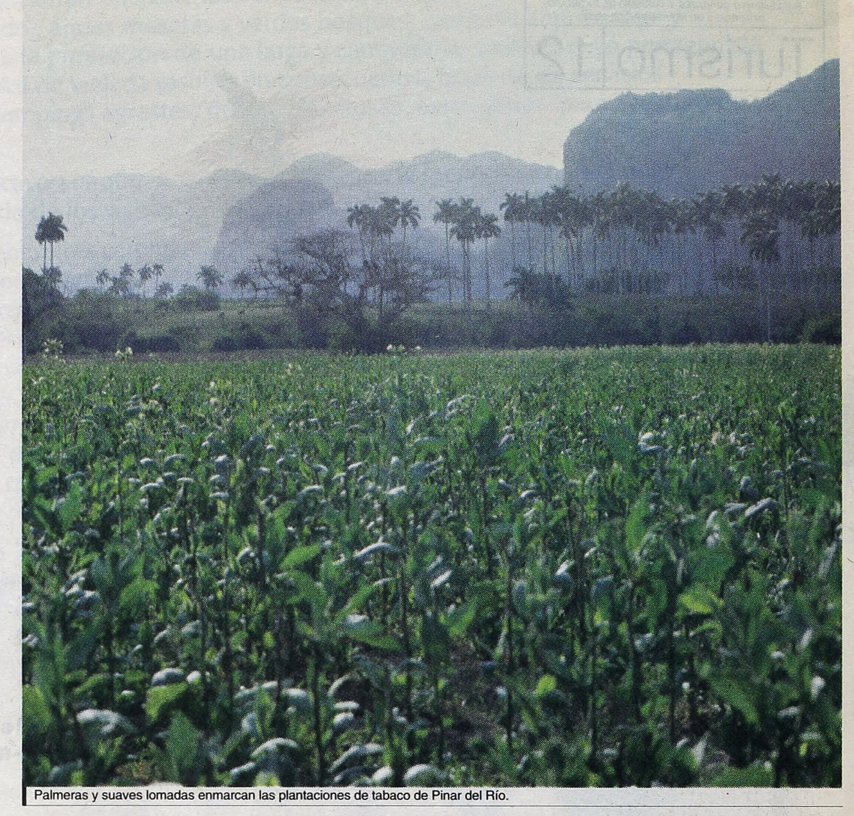
Noticiero

Mes del Roble Sedoso

En la muestra de flores, plantas y paisajismo "Deco/Flora", noviembre es el mes del Roble Sedoso (Grevillea robusta), árbol originario de Australia, igual que los eucaliptos y casuarinas. En la vegetal exhibición, instalada en el predio de la Fiesta Nacional de la Flor, Mateo Gelves 1051, Escobar, provincia de Buenos Aires, cada mes se elegirá una planta o una flor distinta de acuerdo a la estación. Deco/Flora estará abierta al público todos los fines de semana y feriados, y la entrada cuesta 2 pesos (jubilados 1 peso y menores de 10 años gratis). En un recorrido por la muestra, los visitantes podrán conocer distintas especies de florales, rosas, herbáceas, orquídeas, césped, árboles, arbustos, acuáticas, bonsai, aromáticas, cultivo orgánico, frutales y huerta, así como asesorarse con floricultores sobre elección de productos y aspectos prácticos (cómo y cuándo se planta, los cuidados que hay que observar sobre los cambios climáticos, mantenimiento cotidiano y resguardo de plagas). También se expondrán 24 obras de paisajismo, que se renovarán cada 30 días. Un paseo muy natural entre lagos, cascadas y cómodas instalaciones para disfrutar un fin de semana distinto.

Carnavales del Mercosur

La ciudad entrerriana de Gualeguaychú será la sede de la 3ª Convención de Carnavales del Mercosur, en la que ya han comprometido su presencia representantes de Brasil, Bolivia, Paraguay y Uruguay. Convocado para los días 8 y 9 de noviembre, en el encuentro también estarán presentes otras ciudades del país que organizan importantes carnavales. Las actividades programadas incluyen talleres, visita a las comparsas de Gualeguaychú, mesa redonda de los visitantes, exposición de trajes de las delegaciones participantes, y un Gran Desfile de los Carnavales en el Corsódromo de Gualeguaychú. Además, se ha preparado una muestra con fotos, libros, carteles, trajes, películas, música, instrumentos, tocados, técnicas, historias, mitos, leyendas y todo lo relacionado con las fiestas de carnavales. Más información al tel.: 03446-423668. Fax 03446-422900. En Internet: *www.gualeguaychuturismo.com informacion@gualeguaychuturismo.com*



Palmeras y suaves lomadas enmarcan las plantaciones de tabaco de Pinar del Río.

CUBA *El arte del habano*

Ese humo del Caribe

De Cristóbal Colón en adelante, historia de un símbolo distintivo de Cuba. Una visita a la fábrica Partagás en La Habana Vieja y al Valle de Viñales, en Pinar del Río, donde se cultiva el mejor tabaco del mundo, cuyo aroma penetrante está presente en cada rincón de la isla. Y también, algunos secretos del arte de fumar habanos, un relajado ritual para sentir el placer de esfumarse en volutas.

"Siempre tengo a Cuba en mis labios."
Winston Churchill

POR J. V.

En Cuba se dice que el tabaco y el azúcar son los personajes más importantes de la historia de la isla. De hecho, el sabor y el aroma del tabaco estuvieron ligados a la cultura cubana desde mucho antes de la llegada de los españoles. El 2 de noviembre de 1492, Cristóbal Colón envió a Rodrigo de Xeres y Luis de Toledo a recorrer el interior de Cuba, a la que habían confundido con Cipango. No pudieron encontrar al Gran Khan, pero tomaron contacto con el cacicazgo taíno de Maniabón, donde los navegantes "bajados del cielo" observaron el extraño ritual de "los hombres humeantes", quienes se llevaban a la boca una suerte de "sahumerios de hojas enrolladas" mientras hacían sonar un tambor con ojos. Superada la sorpresa, pudo más la curiosidad: los españoles se animaron y aspiraron las primeras bocanadas de tabaco saboreadas por europeo alguno, pasando así a la historia, no por buenos navegantes sino como pioneros en el arte de fumar.

Desde Cuba el hábito del tabaco viajó y se instaló en Europa. El cigarro, que pasó a ser un signo de status, llegó a Francia en las manos de Jean Nicot, un diplomático francés cuyo nombre "bautizó" a la nicotina. El fervor de los habanos se desperdigó de inmediato entre aristócratas y magnates y durante el siglo XX hubo pocos símbolos del poder y el prestigio capitalista más representativos que los habanos. Pero la ironía mayor es que los mejores habanos del mundo se siguen produciendo en el bastión socialista de América latina.

Sin embargo, en Cuba el habano no es un símbolo de ostentación sino una tradición íntimamente enraizada a la cultura guajira. Su aroma está omnipresente en cada rincón de la isla, en las casas, las esquinas y los bares habaneros. Aunque nunca haya fumado tabaco en su vida, ningún viajero de ley podrá resistir en tierras caribeñas la tentación de colocarse un habano entre los dedos índice y medio para aspirar un aroma seco que luego baja rozando el paladar con su calidez. Al pitar se oye el suave crepitar de la punta roja del habano, y sólo resta el placer de quedarse observando las volutas que flotan en el aire y conjugar de esa forma la utilización de todos los sentidos. Para disfrutarlo se requiere de un tiempo generoso –no como el cigarrillo, que se consume enseguida–, tan generoso como el que se necesita para su elaboración.

HECHO A MANO Antes de llegar a los labios del fumador, un habano pasa por cerca de 140 procesos diferentes, desde la siembra hasta que el comprador abre las lujosas cajas de madera. Ninguna máquina interviene en la elaboración, y podría decirse que el habano de Cuba es un producto totalmente hecho a mano.

Alrededor del tabaco existe un complejo ritual equiparable al del vino, y una sofisticación artesanal tan rigurosa como en las bodegas. Pinar del Río, al occidente de la isla, es la provincia tabacalera por excelencia de Cuba. Se trata de una región verde y montañosa, poblada de palmeras y grandes valles. Su lugar en el mapa vendría a ser la cola del caimán. Cercana a La Habana y Varadero, la excursión a Pinar del Río es un viaje en el día que realizan gran parte de los turistas que visitan Cuba. Y para los fanáticos del habano, el paseo se convierte en una verdadera peregrinación tabacalera.

En la carretera un cartel espectacular anuncia "¡Lo cubano está aquí!". La neblina matinal cubre el Valle de Viñales y por doquier se distinguen los secaderos con sus techos a dos aguas dispersos por el paisaje. A menudo se ven arados tirados por bueyes surcando la tierra. Al viajar por los caminos de Pinar del Río se ve a los campesinos con su sombrero guajiro cosechando unas hojas muy amplias y verdes, cuyo aroma entra por la ventanilla del auto. Esas hojas se cortan con un cuchillo de hoja curva y se cuelgan en unos "cujes" (palos) durante tres días para que se marchiten. Después pasan al secadero por tres meses, y luego se estacionan unos 20 días en un pilón.

En Cuba el cultivo del tabaco está organizado mediante un sistema de cooperativas y parcelas privadas cuya producción se vende al Estado a un precio fijo. Para observar en detalle



Las hojas seleccionadas se cargan en carros rumbo a los secaderos.



El recolector de hojas de tabaco trabaja en los plantíos con un habano en la boca.

LOS HABANOS DE FIDEL

"El cigarro ha hecho famoso a nuestro país; nos ha dado prestigio y este prestigio debe ser protegido", afirmó Fidel Castro. El líder cubano sabe de lo que habla, ya que no sólo fue un gran fumador de habanos durante 50 años sino que también contribuyó a la aparición de los Cohiba, la marca más afamada del mundo. En 1963, el jefe de su escolta, Bienvenido Pérez Zalazar, más conocido como Chicho, le hizo probar a Fidel uno de los habanos que compraba en un pequeño taller. Desde aquel día, esos tabacos que ni siquiera tenían nombre fueron los predilectos del presidente cubano. Tres años más tarde, la histórica dirigente cubana Celia Sánchez los bautizó Cohiba, nombre indígena del tabaco. En 1982, cuando apareció en los mercados internacionales, la marca ya era la más codiciada del mundo.

Más allá de los Cohiba, no hubo época en que los tentadores habanos no estuviesen en el centro de la vida política cubana. Se cuenta que en 1962, cuando Fidel avanzó con su política de nacionalizar capitales privados, el presidente Kennedy –fumador de los Petit H. Upmann cubanos– le ordenó a su secretario de Estado que le comprara todos los habanos de esa marca que pudiese encontrar por las calles de Washington. Al día siguiente, Kennedy procedió a firmar el famoso embargo comercial contra Cuba, que entre otras cosas prohibía volver a importar un solo tabaco más desde la isla.



Fachada del edificio colonial de la legendaria fábrica Partagás, en La Habana Vieja.

la manufactura de los habanos conviene acercarse a la ciudad de Pinar del Río y visitar alguna fábrica.

EN LA HABANA En Cuba una misma fábrica de tabacos produce distintas marcas de habanos. En la fábrica de Partagás se fabrican las marcas Bolívar, Ramón Allones, La Gloria Cubana y los Cohiba Robustos. El viejo edificio habanero de tres pisos de la Real Fábrica de Tabacos Partagás fue levantado en 1845 y es una de las joyas arquitectónicas de La Habana Vieja. Adentro, varios centenares de trabajadores se dedican a clasificar los tipos de hojas y a enrollarlas con suma habilidad y rapidez mediante métodos artesanales que han variado muy poco durante décadas. Los torcedores –como se conoce a quienes tuercen la hoja del tabaco– se sientan frente a unas largas mesas de madera sin más elementos que una chaveta (especie de cuchillito oval) y las hojas de tabaco. Ya en 1865 comenzó en las fábricas de habanos la tradición de la lectura en voz alta de obras literarias de autores clásicos y de actualidad, así como noticias y otros textos, como forma de aliviar la monotonía de un trabajo tan metódico. A raíz de esta costumbre, en Cuba se considera a los trabajadores del tabaco entre los más cultos del país.

LA BOCANADA FINAL En un pasado no muy lejano, los hombres elegantes compraban sus trajes en Londres, los zapatos en Milán, las camisas y corbatas en París y los habanos en Cuba. Aún hoy, el mejor lugar del mundo para comprar tabaco de calidad es La Habana, en negocios especiales donde los habanos llegan directamente desde la fábrica y se los exhibe en unas vitrinas con las mismas condiciones de temperatura y humedad que en el Valle de Viñales. Los precios, al no haber intermediarios, son un cuarto o la mitad de lo que se pagaría en el extranjero.

El novato fumador tiene que saber que entre los secretos del "arte de fumar habanos" están no tragarse el humo y saborearlo lentamente. Al encenderlo se lo debe hacer con un fósforo de madera o un encendedor a gas, y sin pitar. Luego se fuma dejando que la ceniza se caiga por sí misma cuando tenga que hacerlo, sin apurarla, disfrutando así el relajado ritual de ver esfumarse el placer en volutas.

LA HOJA ENDEMONIADA

A Rodrigo de Xeres, el navegante español que "descubrió" el tabaco, el nuevo vicio de fumar le trajo no pocos problemas. Una vez de regreso en su tierra de Ayamonte, fue sorprendido en su casa despidiendo humo por la boca, una escena singularísima en la España feudal. Confundido con un poseso, Don Rodrigo fue enviado por el Santo Oficio durante un buen tiempo a purgar su "satanismo" en la húmeda soledad de las mazmorras.

En 1586, la "hoja endemoniada" inspiró una Cédula Real de Felipe II, condenando al tabaco a ser públicamente quemado, en tanto "hierba perjudicial y dañosa". Cada cual a su turno, reyes, papas y sacerdotes de Cristo y Mahoma se opusieron a que el tabaco conquistase el gusto de súbditos y fieles. El sha de Persia, Abbas-Sofí, condenó a muerte en el siglo XVII a todo aquel que usara el tabaco bajo cualquier circunstancia. En 1624, el papa Urbano VIII dictó una bula donde se argumentaba sobre aquella "mala costumbre de tomar por la boca y las narices la vulgar hierba", un acto que ya se había hecho común hasta en la misa, "infestando los templos con su olor repelente", y prohibió fumar dentro de las iglesias bajo amenaza de excomulgación. Sin embargo, tanta prohibición no hizo más que promover al misterioso tabaco, que con los siglos terminó convirtiéndose en el hábito más extendido de todo el planeta.

PATAGONIA *Turismo y*

Se vie

La temporada de pesca
las distintas zonas de la
acontecimiento esperad
prestigio que tiene el su

POR GRACIELA CUTULI

Si hay algo en que la Argentina está en primera posición a nivel mundial, aun con una economía herida como la actual, es el paisaje y los recursos naturales. Bien lo saben los extranjeros que cada verano llegan desde el mundo entero para ejercer su deporte favorito, la pesca con mosca, en uno de los mejores pesqueros del planeta: la Patagonia. Y no sólo lo es por la abundancia de las aguas, al pie de los Andes o en los ríos de Tierra del Fuego, sino y sobre todo por los magníficos paisajes de estas regiones y porque se trata de uno de los últimos rincones muy poco alterados por la actividad humana sobre nuestro planeta. Acorde con la filosofía de esta pesca muy particular, que privilegia el contacto y la armoniosa relación con la naturaleza por encima de los resultados y de las presas, la Patagonia ofrece una única combinación de lugares, servicios, ríos ricos en salmones y una larga tradición en esta actividad.


La abundancia de truchas en los ríos y la

POR SI LAS MOSCAS La pesca con mosca empezó en los ríos del sur con la presencia inglesa, ya que el fly-fishing, como se conoce también a esta modalidad, nació y se desarrolló en los países anglosajones. Sin entrar en más especificaciones técnicas, la pesca con mosca se diferencia de la pesca tradicional por su visión radicalmente diferente, tanto de la manera de acercarse a los peces como de su destino. Por un lado, las "moscas" usadas son engaños que reproducen muy fielmente insectos y larvas de insectos que comen los peces, y los anzuelos son más sutiles y más fáciles de sacar, porque apenas provocan una herida leve en la boca del pez. Por otro lado, y esto sucede sobre todo en la Argentina, donde la pesca con mosca y el conservacionismo andan casi siempre de la mano, esta forma de pescar busca nada más que la satisfacción de haber podido engañar una presa de buen tamaño, mostrando así la habilidad del pescador para "leer" las aguas y fabricar buenas moscas, mientras que la pesca tradicional busca un resultado cuantitativo y extractivo, o sea, volver con la cantidad más grande posible de pescados.

En los frágiles ecosistemas de los ríos del sur del país, los mosqueros, agrupados en asociaciones regionales y encabezados por


Los mosqueros aprenden a "leer" tanto las

POR GRACIELA CUTULI

PATAGONIA *Turismo y pesca en el sur*

Se vienen las truchas

La temporada de pesca con mosca está abriéndose en estas semanas en las distintas zonas de la Patagonia. Se trata, como siempre, de un acontecimiento esperado tanto en el país como en el exterior, por el gran prestigio que tiene el sur argentino entre los mosqueros de todo el mundo.

Si hay algo en que la Argentina está en primera posición a nivel mundial, aun con una economía herida como la actual, es el paisaje y los recursos naturales. Bien lo saben los extranjeros que cada verano llegan desde el mundo entero para ejercer su deporte favorito, la pesca con mosca, en uno de los mejores pesqueros del planeta: la Patagonia. Y no sólo lo es por la abundancia de las aguas, al pie de los Andes o en los ríos de Tierra del Fuego, sino y sobre todo por los magníficos paisajes de estas regiones y porque se trata de uno de los últimos rincones muy poco alterados por la actividad humana sobre nuestro planeta. Acorde con la filosofía de esta pesca muy particular, que privilegia el contacto y la armoniosa relación con la naturaleza por encima de los resultados y de las presas, la Patagonia ofrece una única combinación de lugares, servicios, ríos ricos en salmones y una larga tradición en esta actividad.



La abundancia de truchas en los ríos y lagos atrae a mosqueros de todas las latitudes.

POR SI LAS MOSCAS La pesca con mosca empezó en los ríos del sur con la presencia inglesa, ya que el fly-fishing, como se conoce también a esta modalidad, nació y se desarrolló en los países anglosajones. Sin entrar en más especificaciones técnicas, la pesca con mosca se diferencia de la pesca tradicional por su visión radicalmente diferente, tanto de la manera de acercarse a los peces como de su destino. Por un lado, las "moscas" usadas son engaños que reproducen muy fielmente insectos y larvas de insectos que comen los peces, y los anzuelos son más sutiles y más fáciles de sacar, porque apenas provocan una herida leve en la boca del pez. Por otro lado, y esto sucede sobre todo en la Argentina, donde la pesca con mosca y el conservacionismo andan casi siempre de la mano, esta forma de pescar busca nada más que la satisfacción de haber podido engañar una presa de buen tamaño, mostrando así la habilidad del pescador para "leer" las aguas y fabricar buenas moscas, mientras que la pesca tradicional busca un resultado cuantitativo y extractivo, o sea, volver con la cantidad más grande posible de pescados.

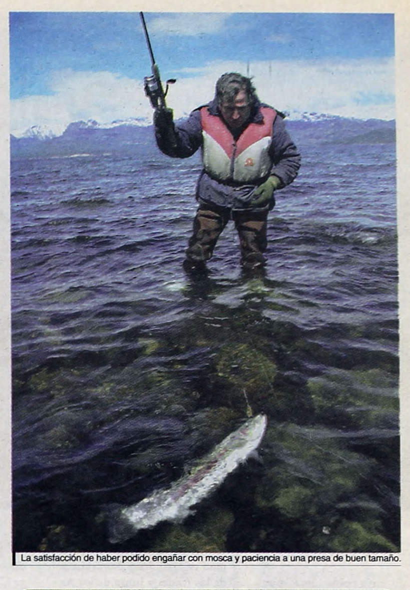
En los frágiles ecosistemas de los ríos del sur del país, los mosqueros, agrupados en asociaciones regionales y encabezados por una asociación nacional, son desde hace mucho tiempo actores muy valiosos para los programas de conservacionismo y defensa del medio ambiente. Y no sólo porque los guías de pesca con mosca encuentran en este grupo una muy lucrativa fuente de ingresos (no es raro que los extranjeros paguen varios miles de dólares por una semana de pesca en la Patagonia). Esta modalidad de pesca atrae a gente con una gran conciencia ecológica. Porque si el equipo (en general, mucho más caro que el de la pesca tradicional) puede resultar imprescindible a la hora de efectuar una linda pesca, los conocimientos prevalecen ante todo. Los mosqueros aprenden a "leer" tanto las aguas como el paisaje. Saben reconocer por las corrientes y las turbulencias de las aguas los lugares donde se esconden las truchas, conocen qué tipo de insectos o larvas comen, y aprenden a reproducirlos con los más diversos elementos en sus talleres. Cada presa es fotografiada y luego, en general, devuelta al agua. No es raro que se lleguen a pescar truchas que tienen en su boca las marcas de precedentes pescas, demostrando así no sólo su voracidad, sino, y sobre todo, que esta forma de pesca, si bien lastima el pez, no le provoca heridas fatales.



Los mosqueros aprenden a "leer" tanto las aguas como el paisaje para encontrar las truchas.

MOSQUEANDO POR EL SUR Si bien la pesca con mosca se puede practicar en todos lados y con muchas especies, en la Argentina se disfruta esencialmente en las aguas patagónicas y la especie reina de la modalidad es la trucha. En nuestro país hay unas siete especies de salmónidos, entre truchas y salmones. La más conocida, por ser la más ampliamente distribuida por el país, es la trucha arco iris, que se encuentra en los ríos desde Salta hasta Tierra del Fuego. Las truchas marrón y frontinalis (o de arroyo) tienen poblaciones más reducidas que las de las arco iris. La trucha de lago se encuentra casi exclusivamente en la cuenca del lago Argentino. Los salmones chinook (o King Salmon como lo conocen losanglosajones) y coho (o Silver Salmon) se encuentran en los ríos del sur que desaguan hacia el Pacífico e integran un grupo que se conoce como salmones del Pacífico. La séptima especie de los salmónidos presente en la Argentina es el salmón encerra-

(Sigue en la Página/6)



La satisfacción de haber podido engañar con mosca y paciencia a una presa de buen tamaño.

AGUA LIMPIA, REGLAS CLARAS

Frente a las contradictorias leyes y los poco aplicados reglamentos de pesca deportiva en cada provincia, la pesca con mosca es un ejemplo. Sus reglamentaciones son aplicadas con mucho cuidado por quienes la practican, salvo excepciones. Cada año, de hecho, se publica un reglamento que es recibido sin cargo por quienes abonan la licencia. Esta norma sufre cambios anuales con el fin de ajustarse lo más posible a la evolución del deporte y la preservación de las especies. Hace pocos días, el flamante presidente de la Asociación Argentina de Pesca con Mosca (AAPM), Carlos Villaggi, dio a conocer los principales cambios de la edición 2003 de este muy serio *Reglamento Continental Patagónico.* Este texto necesitó unos cinco meses de deliberaciones y redacción de la Comisión Consultiva de Pesca, que cuenta con especialistas en el tema de las distintas provincias de la Patagonia y Tierra del Fuego, con personal de la Administración de Parques Nacionales y miembros de la AAPM. La edición 2003 (120.000 ejemplares, editado este año por la Secretaría de Turismo de la Nación) presenta pocos cambios importantes y, como los años anteriores, está orientada al conservacionismo, lo que Villaggi define como "pescar más y matar menos", el *catch and release*, entre los mosqueros: pescar y devolver al agua. El mayor cambio lo causa la mala situación económica que golpea al país y al mundo de la pesca con mosca. El interesante mecanismo de control de piezas autorizadas por cada pescador mediante precintos, implementado el año pasado, no estará vigente este año por razones de costos. Se volverá, como antes, a apelar a la buena conciencia de cada uno. Otro dato importante: las fechas de la temporada, que se iniciará el 1° de noviembre y cerrará el 1° de mayo (se alarga unos quince días con respecto a años anteriores, pero sobre final de temporada será obligatoria la devolución de todas las presas). Como siempre, hay excepciones y algunos pesqueros tienen fechas diferentes de apertura y cierre, detalladas en la guía 2003. Otro dato importante: los costos. Los permisos de pesca, como el año pasado, se mantienen en $ 20 por pescador por temporada. Se lanzó una tarifa nueva para menores a $ 10. Mientras tanto, los permisos para extranjeros aumentaron. Sin embargo, todos reconocerán sin duda que pescar en uno de los últimos paraísos terrestres (por los menos para mosqueros) no tiene precio...

DATOS UTILES

- ◆ Asociación Argentina de Pesca con Mosca, Lerma 452, dpto. 2, en Buenos Aires. Tel.: 4773-0821. Además de brindar información, también organiza clases de atado de moscas (para aprender a fabricar réplicas de insectos y larvas) y cursos de lanzamiento (algo muy importante en esta pesca: saber utilizar correctamente la caña).
- ◆ En Buenos Aires, Marcelo Morales ofrece todo el material y las moscas para iniciarse, además de organizar clases de atado y de lanzamiento: Marcelo T. de Alvear 624, piso 8, oficina 76, Buenos Aires. Tel.: 43142974.
- ◆ En Internet: www.bairesanglers.com y www.aapm.org.ar



e a mosqueros de todas las latitudes.

n en el sur

en las truchas

mosca está abriéndose en estas semanas en agonia. Se trata, como siempre, de un nto en el país como en el exterior, por el gran entino entre los mosqueros de todo el mundo.



s como el paisaje para encontrar las truchas.

una asociación nacional, son desde hace mucho tiempo actores muy valiosos para los programas de conservacionismo y defensa del medio ambiente. Y no sólo porque los guías de pesca con mosca encuentran en este grupo una muy lucrativa fuente de ingresos (no es raro que los extranjeros paguen varios miles de dólares por una semana de pesca en la Patagonia). Esta modalidad de pesca atrae a gente con una gran conciencia ecológica. Porque si el equipo (en general, mucho más caro que el de la pesca tradicional) puede resultar imprescindible a la hora de efectuar una linda pesca, los conocimientos prevalecen ante todo. Los mosqueros aprenden a "leer" tanto las aguas como el paisaje. Saben reconocer por las corrientes y las turbulencias de las aguas los lugares donde se esconden las truchas, conocen qué tipo de insectos o larvas comen, y aprenden a reproducirlos con los más diversos elementos en sus talleres. Cada presa es fotografiada y luego, en general, devuelta al agua. No es raro que se lleguen a pescar truchas que tienen en su boca las marcas de precedentes pescas, demostrando así no sólo su voracidad, sino, y sobre todo, que esta forma de pesca, si bien lastima el pez, no le provoca heridas fatales.

MOSQUEANDO POR EL SUR Si bien la pesca con mosca se puede practicar en todos lados y con muchas especies, en la Argentina se disfruta esencialmente en las aguas patagónicas y la especie reina de la modalidad es la trucha. En nuestro país hay unas siete especies de salmónidos, entre truchas y salmones. La más conocida, por ser la más ampliamente distribuida por el país, es la trucha arco iris, que se encuentra en los ríos desde Salta hasta Tierra del Fuego. Las truchas marrón y frontinalis (o de arroyo) tienen poblaciones más reducidas que las de las arco iris. La trucha de lago se encuentra casi exclusivamente en la cuenca del lago Argentino. Los salmones chinook (o King Salmon como lo conocen losanglosajones) y coho (o Silver Salmon) se encuentran en los ríos del sur que desaguan hacia el Pacífico e integran un grupo que se conoce como salmones del Pacífico. La séptima especie de los salmónidos presente en la Argentina es el salmón encerra-

(Sigue en la Página/6)

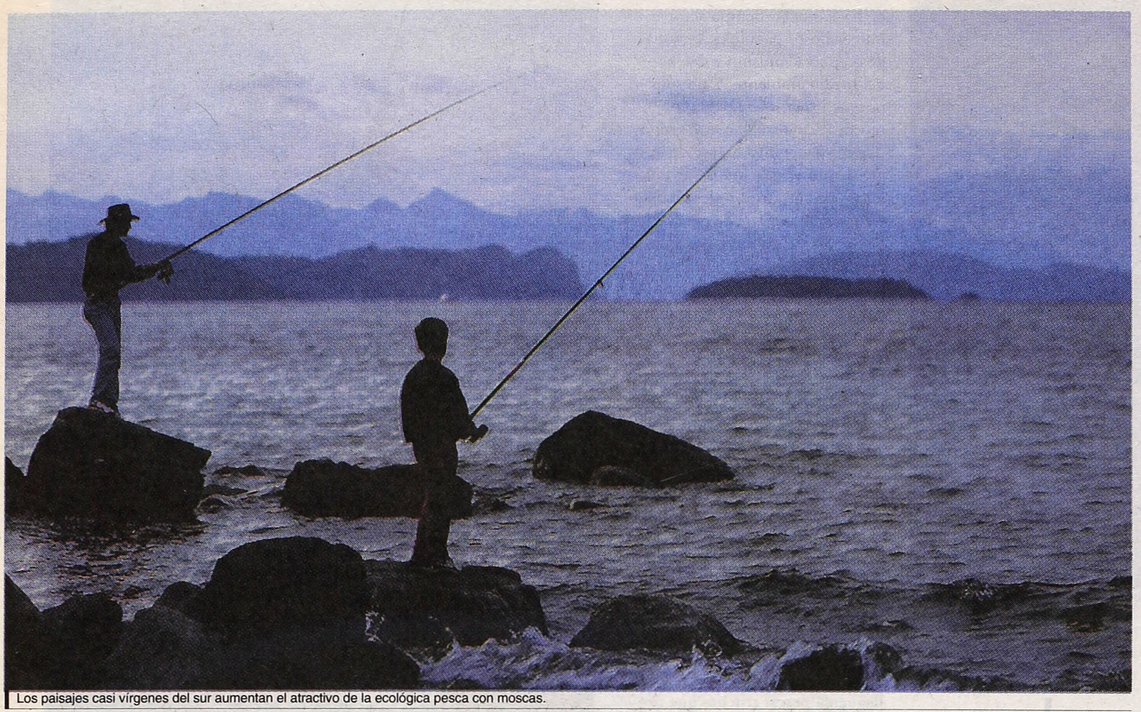
La satisfacción de haber podido engañar con mosca y paciencia a una presa de buen tamaño.

AGUA LIMPIA, REGLAS CLARAS

Frente a las contradictorias leyes y los poco aplicados reglamentos de pesca deportiva en cada provincia, la pesca con mosca es un ejemplo. Sus reglamentaciones son aplicadas con mucho cuidado por quienes la practican, salvo excepciones. Cada año, de hecho, se publica un reglamento que es recibido sin cargo por quienes abonan la licencia. Esta norma sufre cambios anuales con el fin de ajustarse lo más posible a la evolución del deporte y la preservación de las especies. Hace pocos días, el flamante presidente de la Asociación Argentina de Pesca con Mosca (AAPM), Carlos Villaggi, dio a conocer los principales cambios de la edición 2003 de este muy serio *Reglamento Continental Patagónico*. Este texto necesitó unos cinco meses de deliberaciones y redacción de la Comisión Consultiva de Pesca, que cuenta con especialistas en el tema de las distintas provincias de la Patagonia y Tierra del Fuego, con personal de la Administración de Parques Nacionales y miembros de la AAPM. La edición 2003 (120.000 ejemplares, editado este año por la Secretaría de Turismo de la Nación) presenta pocos cambios importantes y, como los años anteriores, está orientada al conservacionismo, lo que Villaggi define como "pescar más y matar menos", el *catch and release*, entre los mosqueros: pescar y devolver al agua. El mayor cambio lo causa la mala situación económica que golpea al país y al mundo de la pesca con mosca. El interesante mecanismo de control de piezas autorizadas por cada pescador mediante precintos, implementado el año pasado, no estará vigente este año por razones de costos. Se volverá, como antes, a apelar a la buena conciencia de cada uno. Otro dato importante: las fechas de la temporada, que se iniciará el 1° de noviembre y cerrará el 1° de mayo (se alarga unos quince días con respecto a años anteriores, pero sobre final de temporada será obligatoria la devolución de todas las presas). Como siempre, hay excepciones y algunos pesqueros tienen fechas diferentes de apertura y cierre, detalladas en la guía 2003. Otro dato importante: los costos. Los permisos de pesca, como el año pasado, se mantienen en $ 20 por pescador por temporada. Se lanzó una tarifa nueva para menores a $ 10. Mientras tanto, los permisos para extranjeros aumentaron. Sin embargo, todos reconocerán sin duda que pescar en uno de los últimos paraísos terrestres (por los menos para mosqueros) no tiene precio...

DATOS UTILES

- ◆ Asociación Argentina de Pesca con Mosca, Lerma 452, dpto. 2, en Buenos Aires. Tel.: 4773-0821. Además de brindar información, también organiza clases de atado de moscas (para aprender a fabricar réplicas de insectos y larvas) y cursos de lanzamiento (algo muy importante en esta pesca: saber utilizar correctamente la caña).
- ◆ En Buenos Aires, Marcelo Morales ofrece todo el material y las moscas para iniciarse, además de organizar clases de atado y de lanzamiento: Marcelo T. de Alvear 624, piso 8, oficina 76, Buenos Aires. Tel.: 43142974.
- ◆ En Internet: www.bairesanglers.com y www.aapm.org.ar



Los paisajes casi vírgenes del sur aumentan el atractivo de la ecológica pesca con moscas.

(Viene de la Página/5)

do, cuya población es muy reducida y se limita casi a los lagos Epulaufquén, Curruhue, Traful y Cholila.

Los pesqueros más accesibles son los ríos y los lagos de la región de Bariloche, San Martín de los Andes y Junín de los Andes, por las comodidades que ofrecen estas ciudades y sus facilidades de acceso. Los expertos buscan siempre nuevos pesqueros y remontan ríos en zonas de acceso más difícil, como en Santa Cruz o el sur de Chubut, pese a que la pesca con mosca se practica en toda la Argentina. Los pesqueros más populares se encuentran entre Zapala y Esquel. Al sur de Zapala, en Neuquén, el río y lago Aluminé están entre los pesqueros más visitados. En la región de Junín de los Andes, se pesca con mosca, especialmente, en los ríos Chimehuin (de fama internacional por las truchas enormes que hace años se pescaban en su boca), Malleo, Collón Curá, en el lago Huechulaufquen y el embalse Piedra del Aguila. San Martín y Bariloche son dos centros muy importantes, que cuentan con asociaciones locales de mosqueros e importantes estudios realizados sobre salmónidos. La pesca con mosca es un deporte habitual entre las otras múltiples actividades propuestas en esta región, en los numerosos lagos y ríos. En Chubut, los Lagos 1 y 3 de la zona del río Pico son también buenos pesqueros. Además, desde hace un par de temporadas, suelen abrirse condicionalmente durante el invierno, mientras que la temporada de pesca con mosca, clásicamente, está ceñida al fin de la primavera y los meses de verano. Más al sur, los grandes lagos de la provincia de Santa Cruz son pesqueros que ofrecen una mayor diversidad de presas y, en general, reciben una menor cantidad de pescadores. Son los lagos San Martín, Buenos Aires, Argentino y Pueyrredón. El río Santa Cruz es también un pesquero muy interesante.

Muy lejos, pero entre los mejores pesqueros de salmónidos del mundo, la región de Río Grande en Tierra del Fuego tiene fama internacional. De hecho, se han batido varios records de pesca de distintos salmónidos y con diversos equipamientos. El tamaño de las presas es muy apreciable. Una trucha gigante de cemento recuerda incluso que la ciudad de Río Grande debe a este pez uno de los pocos atractivos turísticos que le permiten rivalizar frente a Ushuaia. La ciudad no teme autodenominarse incluso "Capital Internacional de la Trucha". Lo dice todo...

POR JULIAN VARSAVSKY

Todo viaje a un destino turístico que conserva intacta la arquitectura de una época tiene algo de lúdico. Para que el juego sea completo, el viajero deberá alojarse entonces en un hotel acorde con la época que "visita". En Europa esta clase de turismo está muy desarrollada, y es así que antiguos castillos y palacios abrieron sus portones para alojar turistas en un ambiente antiguo. Esta es, justamente, la propuesta del Hotel Plaza Mayor, ubicado en Colonia de Sacramento, en una casona de 120 años de antigüedad acondicionada con absoluto confort y respetando al mismo tiempo el aspecto colonial de los interiores y la fachada exterior.

El hotel está ubicado en pleno casco antiguo de Colonia, ese particular barrio declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, que por momentos nos remite a la ciudad de Cartagena de Indias y en otros rincones se parece a cualquiera de los pueblitos coloniales de la costa brasileña. Esta mezcla arquitectónica obedece a que Colonia pasó de manos españolas a portuguesas –y viceversa– numerosas veces. En este sentido, el Hotel Plaza Mayor es una síntesis histórica de Colonia, con su arquitectura dividida en un sector de estilo español y otro portugués.

Sobre la adoquinada Calle del Comercio, frente a los restos de la "Casa del Virrey", se despliega la amplia fachada colonial del hotel. Al ingresar se desemboca en un patio interno rectangular rodeado por las puertas con arco de medio punto enrejado que dan acceso a las habitaciones. En el centro del patio reluce una fuente andaluza recubierta con mayólica, que brilla en la noche con el resplandor de unos faroles coloniales. A su alrededor las galerías del patio están cubiertas por una pérgola que sostiene un frondoso parral y unas coloridas glicinas que ofrecen su sombra a toda clase de plantas y flores: helechos gigantes, cedros, jazmines y una gran planta de rosa china por donde aletean algunos colibríes.

El picaporte de cerámica con motivos vegetales también confirma el estilo colonial de las espaciosas habitaciones. Las gruesas paredes están cubiertas por piedra rústica y ladrillos al desnudo –como en toda casa de esa época– y las ventanas rectangulares están protegidas con gruesos barrotes de hierro forjado. El piso es de baldosones de barro cocido y el techo está sostenido por unos tirantes de madera. La cama, los muebles y la sobria decoración mantienen el estilo antiguo, que varía según cada habitación. Aquellos que se alojen en la número 12 dormirán en la misma cama y entre las paredes que dieron cobijo alguna vez a Marcello Mastroianni.

Debajo de las escaleras que conducen al piso superior se pueden ver los cimientos de la edificación lusitana que en otros tiempos ocupaba un nivel inferior. Pero el sector portugués que el huésped verdaderamente

Sueños coloniales

En pleno casco histórico de Colonia, los 120 años de antigüedad de la casona del Hotel Plaza Mayor, acondicionada confortablemente, ofrece a los huéspedes la posibilidad de seguir disfrutando en sus instalaciones de la magia de otros tiempos que envuelve a la encantadora ciudad. Galerías, pérgolas, farolas, un patio central con una fuente andaluza y un jardín con parra frente al río. Fuera del hotel, una recorrida para buenos paladares.



En la Pulpería de los Faroles, la placidez de comer en la vereda cerca del río.


Patio central con fuente de mayólica y puertas con arcos de medio punto en las habitaciones.

DATOS UTILES

Cómo llegar: Ferrylíneas zarpa para Colonia todos los días a las 9, 11.30 y 19 horas. De lunes a sábados, a las 0.30 horas. Tarifas ida y vuelta de los buques rápidos (aprox. 1 hora): Clase turista, $ 165,50; primera, $ 202,40; p. especial, $ 225,40. Promoción ida y vuelta en el día en el "Eladia Isabel" (2 hs. 40'), $ 59. Informes y reservas: 43144580/2052/0228. Avda. Cecilia Grierson y Costanera Sur, Dársena Norte, Capital Federal.

Alojamiento: El Hotel Plaza Mayor está en la Calle del Comercio 111. Los días de semana –cuando Colonia está semivacía– las habitaciones standard cuestan $ 110 por persona y la superior $ 130. Los fines de semana la standard cuesta $ 120 y la superior $ 150 por persona. El precio incluye un desayuno buffet muy completo y servicio de té y café permanente. La atención es personalizada y se dispone de un business-center con Internet gratis. Las habitaciones están equipadas con aire acondicionado, frigobar, secador de cabello y TV por cable (en el lobby hay DirecTV). Reservas: tel.: 00598-52-28909 e-mail: info@colonia-net.com Sitio web: www.hotelplazamayor.com.uy

disfruta está en la parte posterior del hotel, donde hay un pequeño jardín con un aljibe y una higuera de 220 años. Allí los huéspedes suelen sentarse debajo de una parra a disfrutar del atardecer sobre el río. A un constado se levanta un rancho portugués de 1740 con paredes de piedra y barro que han resistido el paso de los siglos y los bombardeos de los invasores que se disputaron Colonia. Además, el rancho alojó alguna vez a esclavos negros. En la actualidad se exhiben allí muestras de pintura.

Acaso como una prueba de que el Hotel Plaza Mayor es un edificio verdaderamente colonial, en lo alto de una pared del jardín apareció un pequeño arbusto que brota del barro usado como argamasa para pegar los rústicos trozos de piedra.


Con sus playas y el río, Colonia también invita a anticipar el verano.

MESONES Y PULPERIAS

El casco antiguo de Colonia de Sacramento se distingue por su variada gastronomía que abarca desde la alta cocina hasta comidas rápidas, siempre en restaurantes instalados en algún edificio colonial y con una decoración acorde. El local del Mesón de la Plaza, ubicado junto a la plaza Manuel Lobo, fue construido en 1867 y tiene dos salones con paredes de piedra al estilo portugués y otro con paredes revocadas de estilo español. Además hay un patio interno con mesas al aire libre. Un menú con una entrada de mayonesa de atún y un primer plato con pollo o peceto a la salsa madera o un lenguinis bicolor al pesto cuesta $ 20, incluyendo el postre. El pollo con salsa de trufas cuesta $ 12 y un lomito de cerdo al vino tinto $ 16,50.

La Pulpería de los Faroles, frente al Hotel Plaza Mayor, es uno de los restaurantes más antiguos de Colonia. Además de las mesas ubicadas en la casa colonial, también se puede optar por comer en la vereda a la luz de un farol y con vista al río. Entre los platos más pedidos se encuentran el pollo al ajillo $ 16, el estofado de cordero a la húngara $ 14 y los ravioles de verdura Carusso $ 14. Para los postres se recomienda la frutilla a la pimienta negra $ 16. La Pulpería de los Faroles queda en Misiones de los Tapes 101.

El restaurante Casagrande, ubicado en Misiones de los Tapes 143, ofrece un clima intimista en una casona del siglo XIX construida para albergar al consulado inglés. Un menú de tallarines con salsa 3 quesos y una copa de vino cuesta $ 9,50. Un chivito uruguayo (en realidad es carne de lomo) a la plancha con jamón, queso, panceta y una tira de morrón y ensalada más una copa de vino cuesta $ 23 (para dos personas).

El bar-restaurante Colonia Rock, ubicado en Misiones de los Tapes 157, ofrece una alternativa distinta con grupos de rock en vivo y una variedad de tragos y comidas rápidas. Esta casona de 1860 está sutilmente decorada con guitarras, posters de Led Zeppelin y Los Beatles y un viejo proyector de cine. También hay un patio interior con mesas alrededor de un aljibe, y uno de los salones fue decorado con juguetes viejos. En el piso superior hay una mesa de pool. Una milanesa napolitana con papas fritas cuesta $ 12,50; una hamburguesa completa $ 7 y una pizza muzzarella $ 4,50.


Santa Cruz
PATAGONIA
Santa Cruz te pone en movimiento